



Sommerlicher Tomatensalat mit Pecorino-Mousse und Brotchips

Feine Sommeraromen auf dem Teller: Julia Komp kombiniert fruchtige Tomaten mit luftiger Pecorino-Mousse und knusprigen Brotchips.

Das Rezept

von Julia Komp für vier Personen

Pecorino-Mousse

Zutaten für die aromatisierte Sahne

- 500 g Sahne
- 1 Schuss Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Chili, fein geschnitten
- 100 g Pecorino Romano, fein gerieben

Zutaten für die Grundmasse

- 2 Eigelbe
- 1 Schuss Gemüsebrühe
- 4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 50 g weiße Schokolade, klein gehackt
- 200 g Frischkäse

Zubereitung

Für die aromatisierte Sahne einen Schuss Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fein gehackten Knoblauch, fein geschnittene Chili, Thymian und Rosmarin darin bei mittlerer Hitze ein bis zwei Minuten anschwitzen. Die Kräuter und der Knoblauch sollen duften, aber keine Farbe annehmen.

Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Den geriebenen Pecorino einrühren und so lange rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Die Sahne etwa 30 Minuten ziehen lassen, damit die Kräuter und Gewürze ihr Aroma abgeben. Anschließend die Sahne durch ein feines Sieb gießen und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Grundmasse etwas Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Eine Metallschüssel so daraufsetzen, dass sie das Wasser nicht berührt. Eigelb und einen Schuss Gemüsebrühe in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse cremig wird und etwa 75 °C erreicht. Falls man kein Thermometer zur Hand hat: Die Masse sollte deutlich andickt sein und den Schneebesen leicht überziehen. Die gut ausgedrückte Gelatine einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die weiße Schokolade hinzufügen und ebenfalls schmelzen lassen. Zum Schluss den Frischkäse unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die gut gekühlte aromatisierte Sahne mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Sie soll luftig sein, aber keine feste Schlagsahne werden. Die aufgeschlagene Sahne portionsweise mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Nicht kräftig rühren, damit die Mousse ihre Luftigkeit behält. So lange unterheben, bis eine gleichmäßige, cremige Mousse entstanden ist. Die Mousse in Silikonformen oder kleine Gläser füllen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für den Tomatensalat

- 500 g Honigtomaten oder bunte Kirschtomaten



- 50 ml heller Balsamico
- 40 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

Das Olivenöl langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten. So verbinden sich Essig und Öl zu einem cremigen Dressing. Die gewaschenen und ggf. halbierten Tomaten erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Zutaten für die Knoblauch-Chips

- 1 Soloknoblauch
- 50 ml Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl auf etwa 120 °C erhitzen. Die Knoblauchscheiben darin langsam goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Knoblauch lieber etwas zu früh aus der Pfanne nehmen, da er durch die Restwärme noch nachbräunt und schnell bitter werden kann.

Zutaten für die Brotchips

- ca. 1/4-1/2 Baguette oder anderes Brot
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Altes Brot mit der Brotschneidemaschine oder einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brotscheiben darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C goldbraun und knusprig backen. Das dauert je nach Dicke fünf bis zehn Minuten. Direkt nach dem Backen leicht salzen.